



Radish Ruffle Canapes

DESKRIPSI

3212

BAHAN-BAHAN

- 4 sdm mentega, suhu ruangan
- 1/2 sdt lada pink, haluskan
- 4 buah lobak berukuran sedang
- Roti tawar

Bahan Pelengkap:

- Lada pink

CARA MEMBUAT

1. Dalam mangkuk kecil, campurkan mentega dan lada pink lalu aduk sampai merata.
2. Siapkan pemotong bentuk bulat dengan ukuran 1 1/2 cm. Potong roti tawar menjadi 12 bulatan dan oleskan mentega yang telah dicampur lada pink di atasnya.
3. Gunakan pemotong mandoline untuk memotong lobak menjadi 48 lembar tipis. Lipat potongan lobak menjadi dua sisi dan setelahnya lipat lagi agar menjad 4 sisi.
4. Letakan lobak yang telah dilipat di atas roti dan atur agar terbentuk menjadi bunga.
5. Radish Ruffle Canapes siap disajikan.